Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 5. Warszawa, 26 marca 1927 roku. № 13.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. P. PETIT.

Bakterjologja a piwowarstwo.[1]

(Dokończenie).

Zgadzam się z profesorem Windischem, że badania nad fermentacją i życiem drożdży powinny figurować na pierwszem miejscu w programie tych poszukiwań. Prace te są podstawowe ponieważ jest prawdopodobnem, że komórka drożdżowa w różnych okresach swej działalności wpływa poważnie na zmianę środowiska i może uczynić piwo mniej lub więcej wrażliwem na późniejszą działalność fermentów chorobotwórczych. Nie można tłomaczyć przypadkiem faktu, że komórki drożdżowe częstokroć są otoczone pierścieniem sarcyn, które przyklejają się do zewnętrznej ściany komórki. Nie jest również następstwem przypadku fakt, że sarcyny rozwijają się prawie wyłącznie w środowiskach, zawierających wodę drożdżową.

Kiedy widzimy, jak wielce piana piwa różni się od piany brzeczki, trudno powstrzymać się od myśli, że produkty życiowe drożdży wpływają na tę zmianę.

Koncepcja bakterjologiczna, która pierwotnie przyczyniła się do niesłychanego postępu naszej gałęzi przemysłu, stała się z czasem zbyt wyłączną, i skręciła z drogi, którą pierwotnie wytknęła.

Był czas kiedy zalecano piwowarom, by ubierali swych robotników w sterylizowane bluzy i buty, przed dopuszczeniem ich do piwnic fermentacyjnych. Nikt na szczęście nie brał tego poważnie. Zakład przemysłowy nie jest szpitalem, ani laboratorjum bakterjologicznem. Dowodzi to jednak do jakiej przesady doprowadziła koncepcja, która wydała jednakże tak świetne rezultaty praktyczne.

Teraz potrafimy już, dzięki mikroskopowi i czystej kulturze drożdży posługiwać się w praktyce metodami kontroli, których właściwe stosowanie pozwala kierować produkcją. Nauczyliśmy się przygotowywać i hodować czyste drożdże, należące do jednej rasy według teorji Hansena i to jest narazie wszystko, co dała nam czysta bakterjologja.

Pozostaje do wykonania olbrzymia praca, należąca do dziedziny chemji biologicznej. Należy poznać dotychczas mało zbadane części składowe ziarna brzeczki i piwa, gdyż tylko w ten sposób zdołamy określić warunki rozwoju drożdży i bakterji, zdolnych do życia w piwie. Tylko tą drogą zapoznamy się z wpływem, jaki ich życiowe produkty mają na grupy ciał, istniejących w płynie, a wpływ ten jest wieloraki, ujawniając się w smaku, w przezroczystości, w jakości piany i w trwałości.

Wielkie nadzieje są pokładane na stężenie ionów wodorowych. Ogłoszono bardzo ciekawe prace w sprawie zależności, istniejącej pomiędzy P_H a trwałością piwa. Bardzobym pragnął, by poszukiwania czynione w tym kierunku, wydały rezultaty praktyczne, chociaż, jak miałem sposobność to niejednokrotnie powiedzieć, jestem w tym wypadku usposobiony raczej sceptycznie. Nie znaczy to jednak, iż badania te są skazane na niepowodzenie. Z radością powitam ich rezultaty praktyczne, które przyczynią się do postępu techniki.

[1] Tłomaczenie z upoważnienia autora. Art. niniejszy ukazał się w Nr. 22 i 23 „Brasserie et Malterie".

Przypuszczam jednak, że sprawa jest o wiele bardziej skomplikowana, i że wysiłki należy skierować ku zbadaniu warunków życia i rozwoju fermentów, badając je pod wszystkiemi względami, a nie ograniczając się do zapoznania się z jednym tylko czynnikiem ich egzystencji. Dotychczas przecież nie wiemy czy albuminoidy, lub niektóre z pośród nich nie mogą poważnie wpłynąć na zmianę warunków decydujących o rozwoju czynników chorobotwórczych.

Koncentracja w przemyśle piwowarskim Francji i Belgji.

Koncentracja nie jest zjawiskiem nowem powojennem, chociaż w okresie powojennym zwraca ogólną uwagę rozmiarami, w jakich się dokonywa w krajach europejskich we wszystkich gałęziach przemysłu. Europa, pod pewnemi względami w zakresie wielkiej wytwórczości przemysłowej, pozostała wtyle poza Ameryką. Nawet w krajach tak wysoce uprzemysłowionych, jak Niemcy i Anglja, spotyka się jeszcze wielką różnorodność typów przedsiębiorstw, co jest zjawiskiem zupełnie nieznanem na drugiej półkuli, gdzie charakter wytwórczości dąży we wszelki możliwy sposób do ujednostajnienia i zmniejszenia nietylko ilości typów produktów, ale i typów przedsiębiorstw. Po gwałtownym rozwoju wielkiego przemysłu w pierwszej połowie XIX wieku, warunki życia europejskiego w pewnym stopniu ułożyły się tak, iż sankcjonowały istniejącą różnorodność, która ulegała stosunkowo powolnym zmianom w kierunku ujednostajnienia. Dopiero Wielka Wojna dokonała nagłego przewrotu, przyśpieszając przewrót ekonomiczny, jaki się obecnie dokonywa w postaci gwałtownej koncentracji, powstawania karteli i trustów na modłę amerykańską i zanikania drobnych przedsiębiorstw. Głównemi czynnikami, współdziałającemi z tym procesem są: zubożenie mas, spadek spożycia, wzrost kosztów produkcji, podrożenie kapitału, co składa się na warunki, pozwalające na istnienie jedynie przedsiębiorstw, posiadających mocne podstawy finansowe. Tylko wielkie przedsiębiorstwa mogą przetrwać okresy kryzysu i mogą taniej produkować, chociaż zatrudniają tysiące ludzi, a wydatki ich sięgają ogromnych sum.

Przemysł piwowarski nie wyłamuje się z pod ogólnej zasady koncentracji, jaka przewodzi dzisiejszemu rozwojowi ekonomicznemu. Koncentracja ta ujawnia się we wszystkich krajach, a cyfry najlepiej świadczą o tem, jak prędkim jest jej postęp. Najbardziej typowym krajem pod tym względem są Niemcy, które potrafiły w ciągu krótkich lat, dzielących nas od wojny, zupełnie zreorganizować swe metody produkcji w przemyśle piwowarskim. Zamiast 23.000 przedsiębiorstw, jakie istniały przed wojną, obecnie w Niemczech jest czynnych wszystkiego 7.000 browarów. Jeżeli nawet tak znaczą różnicę można wytłomaczyć od pewnego stopnia spadkiem konsumcji, to jednakże właściwego wyjaśnienia należy przedewszystkiem szukać w koncentracji. Zdolność produkcyjna siedmiu tysięcy istniejących obecnie browarów nie jest mniejsza od zdolności produkcyjnej dwudzie-

stu trzech tysięcy browarów, jakie istniały przed wojną. Cyfry najlepiej ilustrują rozmiary zmian jakie zaszły w Niemczech. Ostwerke A. G. w Berlinie rozporządza kapitałem 26.500.000 marek i łączy 12 przedsiębiorstw przemysłu fermentacyjnego i szereg innych zakładów przemysłowych, które zostały wchłonięte w miarę postępowania koncentracji pionowej. Schultheiss-Patzenhofer w Barlinie posiada kapitał zakładowy 26.000.000 mk. Kahlbaum w Berlinie posiada kapitał zakładawy 21.000.000 mk. Jest to wielkie towarzystwo akcyjne, które powstało z połączenia 11 zakładów przemysłowych, przemysłu fermentacyjnego. Tow. akc. browarów Engelhardt w Berlinie powstało z fuzji 10 przedsiębiorstw. Jak wspomnieliśmy każdy z tych koncernów uprawia koncentracje w dwóch kierunkach pionowym i poziomym, opanowuje prócz browarów pokrewne gałęzie przemysłu, zakładając kawiarnie, fabryki maszyn piwowarskich, drożdży i t. d.

W Austrji po wojnie proces koncentracyjny postępuje stale chociaż nie tak prędko, jak w Niemczech. Na terenie dzisiejszej Austrji, w chwili zakończenia wojny istniało 165 browarów. W roku 1925 było już ich tylko 145. W Szwajcarji w 1907 roku było czynnych 161 browarów, w roku 1925 — 26. W Czechosłowacji — w roku 1923 było 478 browarów, w roku 1924 — już tylko 465. W tej liczbie produkcja 386 browarów była mniejsza od 10.000 htl. na browar, co pozwala przypuszczać, iż znaczna część tych browarów wkrótce ulegnie procesowi koncentracji. Nawet takie małe kraje, jak Łotwa nie oparły się ogólnej tendencji. W roku 1922 było na Łotwie 102 browary, w roku 1925 — już tylko 45.

W Anglji, proces koncentracyjny, zachodzący w przemyśle niemieckim, wzbudza duże zaniepokojenie i jest przedmiotem objektywnych rozpatrywań fachowców wszystkich gałęzi przemysłu. „Times", pisząc w tej sprawie, zwraca uwagę, iż przemysł niemiecki, w którym koncentracja następuje tak prędko, wybrał jedyną możliwą drogę, by zredukować do minimum koszty produkcji. Dziennik angielski zwraca się do przemysłu z wezwaniem, by zarzucili partykularyzm i indywidualizm tak jeszcze charakterystyczny dla przemysłu angielskiego i by ustąpili wobec konieczności.

Pomimo pewnego konserwatyzmu, jaki panuje w angielskim przemyśle piwowarskim, koncentracja ujawnia się i tam również, czego najlepszym dowodem jest fuzja, dwóch wielkich browarów „Bass" i „Worthington", jaka nastąpiła już w roku bieżącym.

Tendencje koncentracyjne przerastają już obecnie w Europie ramy poszczególnych państw, znajdując wyraz w międzynarodowych trustach, które łączą przemysły różnych krajów. W poprzednim numerze „Przemysłu Piwowarskiego" podaliśmy za niemieckim dziennikiem „Lokal Anzeiger" pogłoskę o toczących się, rzekomo rokowaniach pomiędzy wielkiemi browarami Czechosłowacji, Niemiec i Austrji. Narazie wiadomość tę należy traktować tylko jako niepotwierdzoną pogłoskę, ale samo zjawienie się jej świadczy o istnieniu podobnych tendencji.

W ostatnich czasach prasa zawodowa francuska i belgijska poświęca bardzo dużo miejsca omawianemu przez nas zagadnieniu. W protokółach zebrań związków browarów francuskich, w szczególności północnej Francji, coraz częściej spotyka się następujące wiadomości: „W Ardenach 14 browarów powstrzymało produkcję, w Dep. Somme — 2 browary zostały zamknięte" i t. d. Nic więc dziwnego, że sprawa ta jest żywo omawiana nietylko w prasie, ale i na zjazdach przedstawicieli browarów. „Le Petit Journal du Brasseur" pisze, że w Belgji i w północnej Francji, znajduje się przeszło 1000 browarów, których istnienie jest zagrożone.

Z artykułu p. Jehan Charlie opublikowanego w „Le Brasseur Français" wynika, że w 55 departamentach we Francji produkcja piwa w roku 1925 zmniejszyła się bardzo znacznie. Tylko w 24 departamentach daje się zauważyć nieznaczne polepszenie. Naturalnie, ten stan rzeczy odczuwają przedewszystkiem małe browary. Z wyjątkiem wielkich ośrodków przemysłowych, takich, jak Lille, Roubaix, Tourcoing i Vallenciennes spożycie piwa zmniejszyło się w porównaniu z rokiem 1913 o 50%. Duże browary mogą do tego w pewnym stopniu przystosować się. Podwyższenie cen piwa i zmniejszenie kosztów produkcji, dzięki nowoczesnej organizacji pracy, pozwala nawet na zyski, pomimo spadku spożycia. Ale średnie lub małe browary nie mogą zmniejszyć w tym samym stopniu swych kosztów ogólnych.

Jeden z członków związku browarów Francji północnej wypowiada szereg uwag, które zasługują na uwagę. Zdaniem p. Dumortier, browary nie mogą wstąpić w ślad przemysłu amerykańskiego, który w roku 1920, wobec konieczności zmniejszenia kosztów produkcji, próbował przedewszystkiem zmniejszyć płacę roboczą, następstwem czego był spadek konsumcji. Przemysł amerykański musiał zawrócić z drogi, na którą wkroczył w roku 1920, szukając innych sposobów potanienia produkcji.

P. Dumortier jedyny ratunek dla małych i średnich browarów francuskich widzi w fuzji mniejszych przedsiębiorstw, które w ten sposób zmniejszyłyby ogólne koszta, zachowując dotychczasową klijentelę. Dumortier przytacza przykład, który w sposób bardzo wyraźny wykazuje korzyści, wynikające z fuzji

przedsiębiorstw, biorąc pod uwagę trzy browary, których wspólna produkcja przed wojną wynosiła 30.000 htl. Wobec spadku konsumcji, który wynosi 50%, browary te mogą produkować obecnie tylko 15.000 htl. A więc na 1 browar przeciętnie wypada 5.000 htl. Każdy z tych browarów musi posiadać przynajmniej 3 konie i trzech ludzi, dla rozwożenia piwa. Dumortier uważa, iż 1 człowiek i koń jest potrzebny od obsługi butelek, 2 ludzi i 2 konie do obsługi beczek. Na 3 browary wypada więc razem 9 ludzi i 9 koni. Gdyby te 3 browary połączyły się, ta sama praca mogłaby być dokonana przez 4 ludzi i 4 konie, co pozwoliłoby na oszczędzenie kosztów połączonych z utrzymaniem 5 ludzi i 5 koni. Stanowiłoby to oszczędność wynoszącą na hektolitrze przynajmniej 6 franków. Nie należy zapominać, o oszczędności, jaka niezależnie od tego wynikałaby z reorganizacji w zarządzie browarów.

„Le Petit Journal du Brasseur" zamieszcza list jednego z właścicieli browarów, który przemawiając za fuzją większych browarów, twierdzi, że jedynie niedbała i nieumiejętna rachunkowość nie pozwala małym browarom zorjentować się w sytuacji. Wielu drobnych kupców i przemysłowców nie liczy się 1) z amortyzacją, 2) nie oblicza kosztów wynajmu nieruchomości, magazynu lub warsztatu pracy, 3) nie rachuje w kosztach płacy członków rodziny, zatrudnionych w przedsiębiorstwie, 4) nie zwraca uwagi na procent za kredyty udzielone klijenteli. Autor listu zwraca również uwagę na zmienione warunki życia powojennego, które ma wyraźne tendencje do rozbudowy nie tylko życia przemysłowego, ale i handlu w wielkich rozmiarach.

W Belgji proces koncentracyjny postępuje prawie, że z tą samą szybkością, co w Niemczech. W roku 1912 było w Belgji 3.309 browarów. W roku 1925 — 1898. W roku 1925 zamknięto 141 browarów. Od roku 1924-go — 236 browarów.

„Le Petit Journal du Brasseur" pisze: „W niektórych miejscowościach istnieje po 10 lub 12 małych browarów, które wegetują. Zamiast tych 12 browarów wystarczyłby jeden. Jedną z najważniejszych przeszkód, jakie zapobiegają fuzji, jest brak płynnej gotówki, która pozwoliłaby na stworzenie towarzystwa akcyjnego lub kooperatywy. Pomimo to, jedynem zbawieniem drobnych browarów belgijskich jest fuzja. Drobne browary belgijskie nie mogłyby być uratowane nawet gdyby im dozwolono na używanie sacharyny. Sacharyna jest bronią obosieczną. Pozwalając z jednej strony na nadanie piwom słabym pozorów piwa mocnego i pozwalając na zapewnienie im większej trwałości, z drugiej strony otwiera szeroko wrota wszelkiego rodzaju nadużyciom. „Przemysł piwowarski", pisze dalej „Le Petit Journal du Brasseur": — Jest w pełni rozwoju. Pozostaną ci, którzy potrafią przystosować się do nowej sytuacji. Zginą zaś ci, którzy będą upierać się, by płynąć przeciwko prądowi".

Jak widać z powyższego, przemysł piwowarski belgijski i francuski znajduje się w trudnej sytuacji. Prasa zawodowa w większości wypadków uważa, iż nie należy sprzeciwiać się ogólnej tendencji, że raczej należy z nią współdziałać, dążąc do jaknajdalej posuniętego porozumienia pomiędzy słabszemi przedsiębiorstwami, którym w przeciwnym razie groziłaby niechybna zagłada. Z głosów jednak właścicieli browarów, które są zamieszczane w rubryce listów i protokółów zjazdów właścicieli browarów Francji i Belgji wynika, że znaczna część drobnych browarów nie jest skłonna do poddania się bez walki. Jedno jest pewne, iż statystyczne dane wykazują stałą koncentrację, która najwidoczniej odpowiada naturalnym tendencjom okresu, jaki przeżywamy.

W Polsce tendencje koncentracyjne istnieją niewątpliwie, ale dla drobnych browarów sprawa u nas nie przedstawia się tak groźnie, jak w Zachodniej Europie. Niesłychanie niski poziom spożycia piwa w Polsce, pozwala stanowczo na tak znaczne rozszerzenie i pogłębienie rynku piwnego, że wszystkie nawet najsłabsze browary miałyby dosyć pracy.

NOWE DROŻDŻE.

Włoski uczony Sagostume podczas swych doświadczeń natrafił na nowe drożdże, będące nieznaną dotychczas odmianą, odznaczającą się wielką odpornością na działalność antyseptyków. Wiadomość tę przynosi organ związków browarów włoskich „La Birra". Dokładny opis nowej odmiany drożdży, ich morfologji i przejawów życia w różnych środowiskach, Sagostume zamieścił w „Annalles de la Brasserie et de la Distilerie". Profesor Pertence nazwał tę nową odmianę drożdży „Saccharomyces citrullicola, sottogenere Eusaccharomyces".

Temperatura optima nowej odmiany drożdży znajduje się pomiędzy 18° a 20° C., 49° C., stanowi temperaturę, przy której ustaje życie tych drożdży. Światło sprzyja ich rozwojowi w szczególności w obecności euzyny wywierającej wpływ fotodynamiczny. Są one oporne na zwykłe dozy formaliny, wody utlenionej, fenolu, jodu i t. d. Dopiero bardzo silne procentowe roztwory antyseptyków powstrzymują ich rozwój. Drożdże te wpływają na powolną fermentację glukozy, ale przyśpieszają i przyczyniają się do jaknajdalej posuniętej fermentacji saccharozy, lactozy i maltozy. Nie wpływają na scukrzenie

lub zwodnienie skrobi, rozwijając się zupełnie normalnie w obecności innych drobnoustrojów, nie wywierając ani dodatniego, ani ujemnego wpływu na rozwój bakterji kwasu mlekowego. Nowa odmiana drożdży nie ma żadnej własności toksycznej przy injekcjach podskórnych.

PIWOWARSTWO W BELGJI W 1926 R.

Wydajność przemysłu piwowarskiego w roku 1926 zmniejszyła się o 10% w porównaniu z rokiem poprzednim. Niektóre prowincje nie zostały wcale dotknięte spadkiem produkcji, jak np. prowincja Leodjum. W Brabancji spadek był bardzo znaczny. Tłomaczy się to wzrostem podatków i kosztów transportu. Różnica jest tem znaczniejsza, iż większość browarów, w przewidywaniu nowych podatków, produkowała w roku 1925 na zapas. W 1925 roku zużyto 182.727.648 klg. jęczmienia, w roku 1926—172.621.176 klg. a więc o 5½% mniej. „Le Petit Journal du Brasseur" zestawia te cyfry ze spożyciem jęczmienia przed wojną, kiedy rocznie zużywano przeciętnie w ciągu ostatnich kilku lat około 200 miljonów kg. Chociaż Belgja jeszcze jest daleką od osiągnięcia przedwojennej normy produkcji w przemyśle piwowarskim, poprawa jest bardzo widoczna, szczególnie, jeżeli wziąć pod uwagę niesłychany spadek produkcji w okresie wojennym. W r. 1919 zużyto 56.316.097 kg. w r. 1922 — 141.102.884 kg. jęczmienia, w roku 1924 — 172.578.899 kg., w r. 1925 — 182.727.648 kg.

Przykład przemysłu piwowarskiego w Belgji wykazuje, jak zależnem jest spożycie od wzrostu podatków.

Skrzynka do listów.

W rubryce tej będą zamieszczane stale zapytania i odpowiedzi z dziedziny teorji i praktyki piwowarskiej nadsyłane do redakcji przez naszych czytelników. Dział ten ma cel przedewszystkiem praktyczny. Uprzejmie prosimy naszych korespondentów:

1) o dokładne formułowanie zapytań,
2) o unikanie łączenia różnych spraw w jedno zapytanie.

ZAPYTANE Nr. 12.

W jaki sposób najlepiej można wykorzystać chmiel nie mając do tego żadnych specjalnych aparatów? Czy zaleca się dodawać chmiel do brzeczki za jednym razem, w całości, i kiedy należy to uskutecznić? Jak długo należy gotować chmiel z brzeczką?

ODPOWIEDŹ NA ZAPYTANIE Nr. 12.

Na oszczędzaniu chmielu browary wychodzą bardzo źle. Najlepszą oszczędnością jest zakupywanie surowców w najlepszym gatunku. Jeżeli piwowar chce zaoszczędzić na chmielu, powinien całą dawkę odrazu dodać do brzeczki niezwłocznie po pokryciu dna panwi brzeczkowej, i przynajmniej dwie godziny brzeczkę z chmielem gotować. Rożdzielanie dawki chmielu na kilka razy jest nietylko rozrzutnością, ale i niedorzecznością.

ZAPYTANIE Nr. 13.

Co zamierzają uczynić miarodajne czynniki naszego przemysłu by młodym piwowarom czeladnikom dać możność praktycznego rozszerzenia nabytej przez nich wiedzy teoretycznej. Rzeczą zrozumiałą jest, że z czasem obecnych kierowników trzeba będzie zastąpić młodszemi siłami. Niestety, większa część przedsiębiorstw posługuje się niewykwalifikowanemi siłami robotniczemi a znaczna część zatrudnia czeladników zagranicznych. Postępowanie takie trudno wytłomaczyć. W każdym razie nie przyczynia się ono do rozwoju piwowarstwa w Polsce, a może zamiarem tych przedsiębiorstw jest zastępowanie ustępujących lub tymczasowych kierowników siłami zagranicznemi? Znam bardzo wielu młodych i pilnych piwowarów czeladników, którzy z zamilowaniem zostali piwowarami, niejeden z nich ukończył szkołę piwowarską z odznaczeniem. Chętnie przyjęliby posadę w browarze nawet za minimalne wynagrodzenie robotnika, byle tylko powiększyć swą praktykę i pracować w swoim zawodzie. W ten sposób mogliby tylko wykształcić się przyszli zastępcy obecnych starszych kierowników. Położenie tych młodych ludzi jest rozpaczliwe; albo przymierają z głodu albo przechodzą do innego zawodu ze szkodą dla polskiego piwowarstwa. Czyż nie warto zastanowić się nad tak ważną sprawą we wszystkich organizacjach przemysłu piwowarskiego i słodowniczego. Może tych kilka słów moich skłoni zainteresowane czynniki do zającia należytego stanowiska w tej sprawie.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Wobec tego, że do dziś jeszcze niektóre Urzędy Skarbowe protestują przeciwko odliczaniu akcyzy od sum obrotowych podlegających $2^1/_2$-procentowemu opodatkowaniu, przypominamy, że do odliczania akcyzy uprawnia art. 5 ustęp przedostatni Ustawy o podatku przemysłowym z dnia 15 lipca 1925 roku (Dz. U. R. P. Nr. 79, poz. 550 z 1925 roku) i interpretacja tegoż artykułu wyrażona w piśmie Ministerstwa Skarbu

Departament Podatków i Opłat L. D. P. O.—10691/III Okólnik Nr. 135 z dnia 18 listopada 1925 roku. („Przemysł Piwowarski" Nr. 10 z roku 1925, str. 8).

W związku z obecnie opracowywanym rozporządzeniem o zakazie barwienia produktów spożywczych, C. Z. P. P. i S. na żądanie Ministerstwa Przemysłu i Handlu opracował i przekazał do tegoż Ministerstwa memorjał o roli jaką odgrywa w piwowarstwie słód i piwo barwiące, o których mowa w ustawie o opodatkowaniu piwa. Z treści memorjału wynika, że słód i piwo barwiące nie są tylko barwnikami, jakby z nazwy sądzić można było, lecz niezbędnemi surowcami do produkcji piw ciemnych i porterów, a na tej podstawie muszą być z pod działania opracowywanego rozporządzenia wyłączone.

C. Z. P. P. i S. interwenjował w Ministerstwie w sprawie nowych trudności, jakie dzięki pomysłom Pomorskiej Izby Skarbowej napotykają browary przy otwieraniu składów hurtowych na Pomorzu. Izba Skarbowa Pomorska odmawia tym razem zezwoleń na tej podstawie, że według zdania kierownika IV wydziału „nie zachodzi potrzeba kreowania proszonej sprzedaży'" (???). W sprawie odmowy i odpowiedzi złożono w Ministerstwie zażalenie.

Niedawno obowiązująca ustawa stemplowa w niedługim czasie będzie znowelizowana w tym sensie, że opłata stemplowa od pokwitowań z odbioru towarów będzie zniesiona. Dotychczas opłata wynosiła 20 groszy od pokwitowania.

Niektóre zagraniczne Towarzystwa Ubezpieczeniowe, nie mając debitu w kraju, udzielają swoim klientom listów gwarancyjnych jako poręczenia wypełniania przyjętych na siebie zobowiązań. W razie ujawnienia przyjęcia takiego listu ubezpieczony na podstawie art. 101 ustawy o opłacie stemplowej opłaca karę w wysokości 2% od sumy ubezpieczeniowej. Zawieranie więc tego rodzaju ubezpieczeń przedstawia dla ubezpieczonych poważne niebezpieczeństwo.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	10/III.	36.50 — 38 zł.
	16/III.	37 — 38 zł.
	23/III.	Wyb. 38.50 — 39, gorsze 37.
Poznań.	23/III.	33.75 — 36.75 zł
Łódź.	15/III.	40 — 41 zł.
Wilno.	11/III.	39 — 41 zł.
	16/III.	39 — 42 zł.
Praga.	17/III.	162 — 170 k. č.
Berlin.	15/III.	213 — 241 Mk. n.
	17/III.	214 — 242 „ „
	19/III.	214 — 242 „ „
	23/III.	214 — 242 „ „
Hamburg.	16/III.	Dunaj 10.65 hfl.
	23/III.	Dunaj 10.65 hfl.
Chicago.	8/III.	Malting barley 63 — 81 cts. za bushel.
	16/III.	Malt. barley 63 — 81 cts. za bushel.

CENY CHMIELU.

Norymberga. 15/III. Notowano za 50 kg. 1 500 — 530 Mk. n. średni dobry 470 — 490 Mkn., średni 400 — 450 Mkn., pośledni 200 — 370 Mkn.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.